

Réglementaire, juridique
et technique

Formation Hygiène Alimentaire

Formation adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

2 jours – 14 heures

OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉES

- Répondre à l'obligation de formation pour les établissements de restauration commerciale conformément au décret n°2011-731 du 24 juin 2011 et à l'arrêté du 12 février 2024
- Répondre à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire (règlement CE N°852/2004)
- Être en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations dans son entreprise
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son activité

PROGRAMME

- Réglementation communautaire et nationale : paquet hygiène, GBPH
- Enjeux de la sécurité sanitaire des aliments : danger microbien, chimique, physique, biologique, TIAC
- Analyse des dangers : principe et mise en place de l'hygiène alimentaire
- PMS : bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel et les locaux, autocontrôles, nettoyage, désinfection, traçabilité
- Contrôles officiels

MATÉRIEL ET MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Formation en présentiel
- Vidéoprojecteur et tableau/paperboard
- Alternance théorie et pratique : apports méthodologiques illustrés d'exemples ; exercices et mises en situation pratiques
- Validation des acquis par des exercices et tests
- Remise d'un livret-stagiaire en fin de formation

FORMATEUR

Formateur et tuteur expert alimentaire

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Evaluation des acquis par le formateur (questionnaire d'évaluation, tour de table, exercices et quizz)

Evaluation de satisfaction

ACCESSIBILITÉ

Conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap (locaux, adaptation des moyens de la prestation; gestion du handicap y compris cognitif) à définir avec le service formation.

Consulter nos conditions générales de vente

LES

- Formation adaptée aux entreprises artisanales de l'alimentation
- Exemples pratiques et concrets
- Fiches techniques remises
- Taux de satisfaction : [détail sur le site internet](#)

PUBLIC

- Chef d'entreprise
- Conjoint
- Salarié
- Demandeurs d'emploi

PRÉREQUIS

Aucun

LIEU

En présentiel

[La Motte Servolex - Technolac](#)

- mardi 18 et mercredi 19 juin 2024
- jeudi 19 et vendredi 20 septembre 2024
- jeudi 7 et vendredi 8 novembre 2024
- lundi 9 et mardi 10 décembre 2024

[Albertville](#)

- mercredi 16 et jeudi 17 octobre 2024

DATES / HORAIRES

De 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h

TARIF

420 € nets de taxe

Prise en charge possible selon votre statut (artisan, salarié, conjoint).

CONTACT

CMA Savoie

Service Formation – Christelle GUSTIN /

Fabrice ALLARD

Savoie Technolac – 17 allée du Lac de

Tignes

73290 La Motte Servolex

04 79 69 94 30

[formation.savoie@cma-
auvergnerhonealpes.fr](mailto:formation.savoie@cma-auvergnerhonealpes.fr)

AUTORISATION DRAAF AUVERGNE

RHONE ALPES selon l'arrêté n°2024/04-46 du 30 avril 2024

Siret : 130 027 956 00015

Enregistré sous le numéro 84691788769.

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.